

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada Inox 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP230202	Modelo:	P230202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010634

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P230202
EAN	8421661010634

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 20mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para processos de confeção, drenagem e conservação em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Cubeta Gastronorm Perfurada
Tamanho GN	2/3
Profundidade	20 mm
Largura	353 mm
Profundidade (da base)	325 mm
Peso	0.7 kg
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é essencial para a gestão eficiente de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para escorrer, cozer a vapor, descongelar ou arrefecer ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, e serviços de catering. A sua profundidade de 20mm permite uma utilização versátil em banhos-maria ou expositores refrigerados para buffets.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta cubeta uma elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo. O sistema anti-entalamento facilita o armazenamento e a secagem, promovendo uma higiene superior. O canto reforçado aumenta a robustez do equipamento,

garantindo uma vida útil prolongada e uma maior capacidade útil.

Para que serve uma cubeta Gastronorm perfurada?

Uma cubeta perfurada é utilizada para drenar líquidos, cozer alimentos a vapor, descongelar produtos ou arrefecer rapidamente ingredientes, permitindo a circulação de ar ou água.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 oferece alta resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos e para suportar as exigências de uma cozinha profissional.

O que é o sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento é um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento, a separação e a secagem após a lavagem, melhorando a higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos, banhos-maria ou expositores aquecidos, bem como em ambientes refrigerados.

Qual a durabilidade esperada desta cubeta?

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e ao canto reforçado, esta cubeta foi concebida para suportar uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.